ESTUFA GIRATÓRIA ELÉTRICA

CALENTADOR GIRATORIO ELÉCTRICO

EGE-03

Gastromaq®
EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO

Manual de Instrução
Manual de instrucción

e
y

Termo de Garantia
Término de garantía

SUMÁRIO

1. Apresentação ____ *Pg.03*
2. Finalidade do Manual ____ *Pg.03*
3. Instalação do Equipamento ____ *Pg.04*
3.1 Recomendações de Segurança ____ *Pg.04*
3.2 Disjuntor ____ *Pg.04*
4. Descrição dos Componentes ____ *Pg.05*
5. Características Gerais ____ *Pg.05*
6. Instruções de Uso ____ *Pg.06*
7. Sugestões de Uso e Receitas ____ *Pg.06*
7. 1 Receitas para Bruscheta ____ *Pg.06*
8. Limpeza ____ *Pg.07*
9. Esquema Elétrico ____ *Pg.07*
Termo de Garantia ____ *Pg.16/17*
Manual - Rede de Assistência Técnica ____ *Anexo*

SUMARIO

1. Apresentación ____ *Pg.09*
2. Finalidad del Manual ____ *Pg.09*
3. Instalación del Equipo ____ *Pg.10*
3.1 Recomendaciones de Seguridad ____ *Pg.10*
3.2 Disjuntor ____ *Pg.10*
4. Descripción de los Componentes ____ *Pg.11*
5. Características Generales ____ *Pg.11*
6. Instrucciones del Uso ____ *Pg.12*
7. Sugerencias de Uso y Recetas ____ *Pg.12*
7. 1 Recetas para Bruscheta ____ *Pg.12*
8. Limpieza ____ *Pg.13*
9. Esquema Eléctrico ____ *Pg.13*
Término de Garantía ____ *Pg.14/15*

1. APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

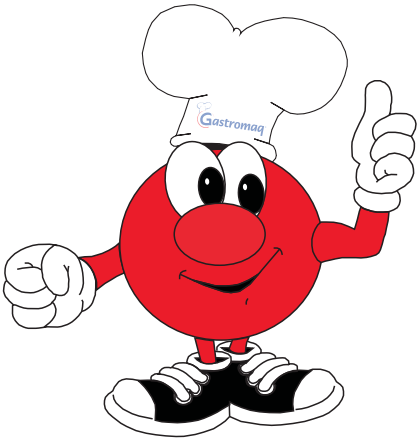
Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GASTROMAQ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto co qualidade a que o nome merece, **GASTROMAQ**.

2. FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

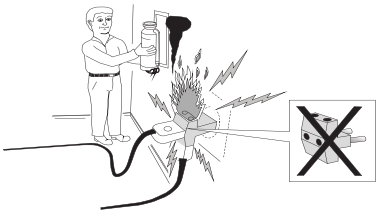


3. INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

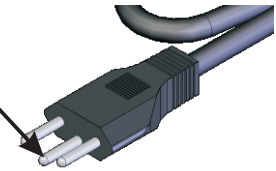
- instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes de combustão;
- deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;
- partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- antes de utilizar o equipamento retirar a película de PVC que protege o aço inox;
- verificar se a voltagem da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.

3.1 RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

- Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos;



- Não remova o pino central do plug;
- Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.



Caso não haja aterramento no local, solicite um profissional especializado para executar a instalação.

3.2 DISJUNTOR

É importante ter um disjuntor instalado em sua rede elétrica conforme sugerido na tabela abaixo. Se necessário contrate um eletricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica.

Voltagem	Disjuntor	Seção do condutor (bitola do fio)
220 V MONO	20A	2,5mm²
127 V MONO	32A	4,0mm²

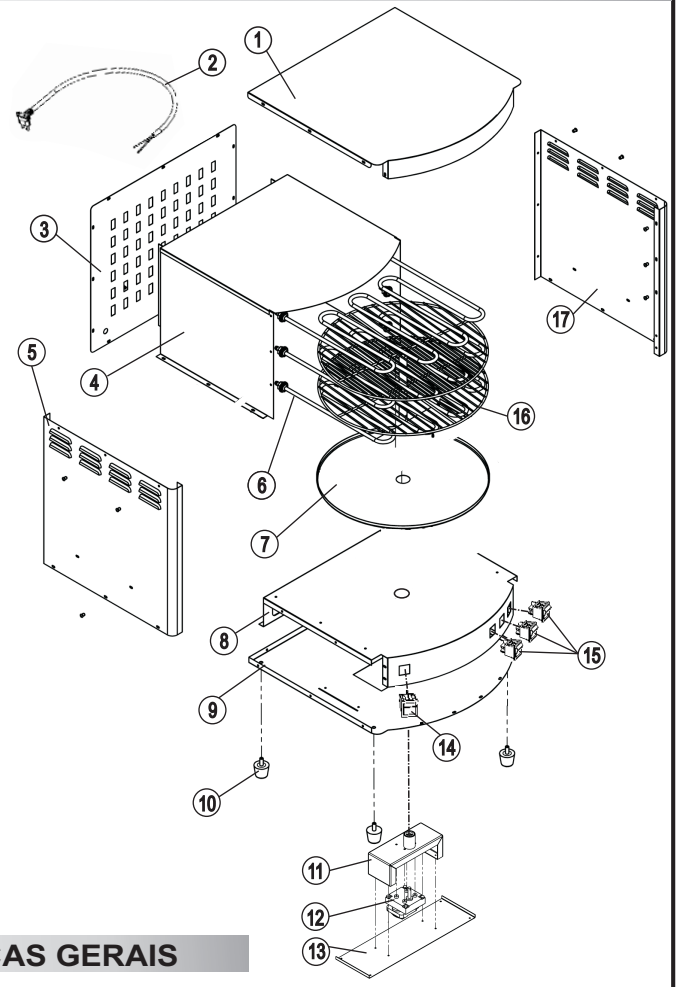
Disjuntores conforme norma NBR NM 60898.

Condutores conforme norma NBR 5410

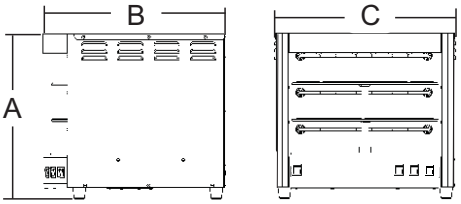
4. DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

Item	Descrição	Códigos EGE03 220V
1	Conj.Superior	15814
2	Cabo elétrico	14444
3	Fechamento Tras	16163
4	Conj. Câmara Int	15810
5	Lateral Esq	15816
6	# Resistência	15811
7	Bandeja	16164
8	Conjunto Inferior	15815
9	Fechamento Inf	16160
10	Pé de borracha	12038
11	Conj. Sup. Motor	16158
12	Motor	16166
13	Base Sup Motor	16383
14	Interruptor Unipolar	10321
15	Interruptor Bipolar	10320
16	Grade	16161
17	Lateral Dir	15805

Resistência 127V 16371



5. CARACTERÍSTICAS GERAIS



Modelo	Dimensões Int (AxBxC) mm	Dimensões Ext (AxBxC) mm	Peso	Potência instalada	Consumo médio
EGE-03	308x435x425	457x503x491	15,1 Kg	3300 W	3,3 kWh

6. INSTRUÇÕES DE USO

1) Antes de utilizar o produto retire a proteção de PVC que reveste o Aço Inox;
2) conecte o plug na tomada certificando-se que a voltagem de seu equipamento seja a mesma da rede elétrica;
3) ligue as três resistências, por 15 minutos para pré-aquecer o equipamento;
4) coloque os alimentos sobre as grades e após acione o interruptor azul para iniciar o movimento de giro;
5) as resistências podem ser ligadas ou desligadas conforme a necessidade. Conforme ilustração abaixo cada resistência possui interruptor independente;
6) para retirar os alimentos desligue o interruptor azul.

7. SUGESTÕES DE USO E RECEITAS

A estufa Giratória EGE03 pode ser utilizada para aquecer vários tipos de alimentos, tais como: bruschetas, risoles, pastéis, croquetes, pão de queijo, etc.

Consulte as tabelas abaixo para sugestões de alimentos e tempos:

Alimentos já cozidos	Tempo para aquecimento
Pizza pequena	2
Brusqueta	4
Risoles pequeno	4
Pão de queijo	3
Pastel grande	3 a 4
Pastel folhado	5
Croissant grande	4

Alimento para assar	Tempo para assar
Pizza pequena congelada	5
Pão para torrar	5

7.1 RECEITAS PARA BRUSCHETAS

As brusquetas podem ser feitas com vários tipos de pães, com pão francês, pão de forma, pão colonial e outros.
Siga estes os passos a para fazer as brusquetas:
1) Selecione uma fatia de pão e pré aqueça por 3 minutos;
2) coloque óleo de oliva sobre a fatia de pão e após molho de tomate;
3) escolha os ingredientes de sua preferência para montar a brusqueta;
4) após coloque a brusqueta na estufa por 5 minutos e sirva em seguida.

Sugestão de ingredientes:

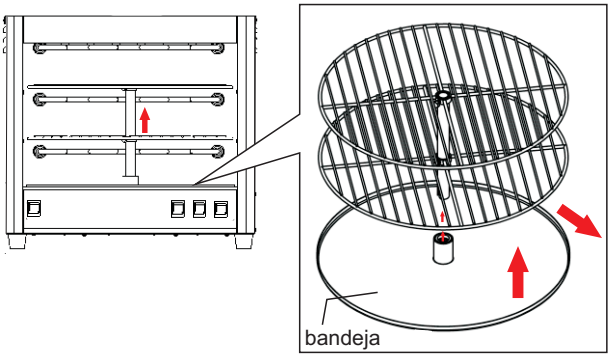
Brusqueta de Atum
- atum ralado
- queijo mussarela ralado
- alcaparras
- orégano

Brusqueta de Presunto
- presunto picado
- queijo mussarela ralado
- orégano

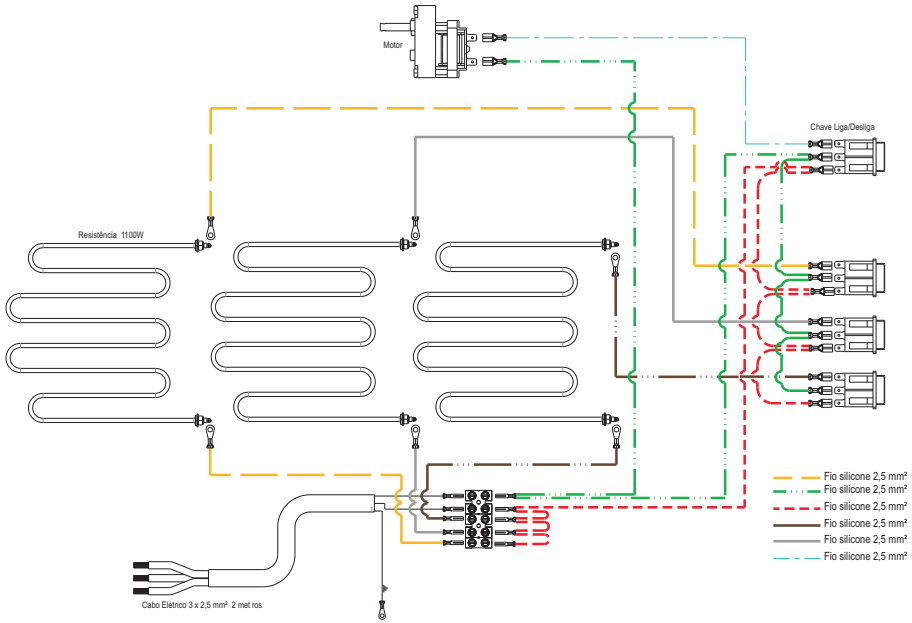
Brusqueta de Bacon
- bacon
- queijo mussarela ralado
- orégano

8. LIMPEZA

1) Antes de iniciar a limpeza deve-se desligar o equipamento e retirar o cabo elétrico da tomada;
2) espere o equipamento esfriar;
3) retire a bandeja do equipamento (conforme ilustração) para remover resíduos de alimentos;
4) nunca utilize excesso de água diretamente sobre o produto para não danificar o equipamento;
5) utilize pano úmido e sabão neutro;
6) não utilizar objetos pontiagudos para limpar o produto ou produtos abrasivos como esponja fibrosa e bombril.



9. ESQUEMA ELÉTRICO



*Para a troca da voltagem as resistências devem ser trocadas:
127V - Resistência 110V código 16371
220V - Resistência 220V código 15811

VERSIÓN EN ESPAÑOL

Gastromaq®

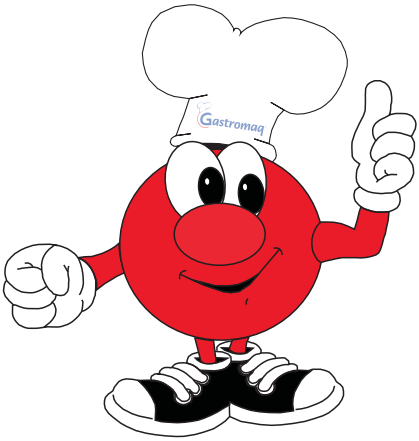
EQUIPAMIENTOS PARA ALIMENTACIÓN

1. PRESENTACIÓN

Gastromaq,empresa especializada en el ramo de máquinas para alimentación, ofrece una variada línea de productos, que atienden las necesidades del mercado. Son decenas de equipamientos proyectados para facilitar el trabajo de quien actúa en el ramo de la alimentación. Proveemos equipamientos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, confiterías y hasta para cocinas residenciales e industriales**.** Todos los productos **Gastromaq** son fabricados con materiales de alta calidad y terminación superior, dentro de las normas de seguridad e higiene de las leyes vigentes. La facilidad en la instalación, mantenimiento mínimo, bajo consumo y alto rendimiento productivo, colocan a GASTROMAQ al frente en el mercado, con ventajas de economía, productividad, seguridad y calidad. Queremos facilitarlo por haber elegido un producto con la calidad que el nombre merece: **GASTROMAQ**.

2. FINALIDAD DEL MANUAL

La finalidad de este manual es darle al usuario informaciones necesarias sobre el producto que acaba de ser adquirido. Lea este manual atentamente y tendrá la orientación correcta para que obtenga un mejor aprovechamiento y durabilidad del equipamiento.

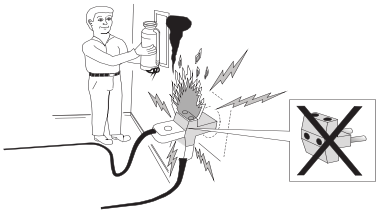


3. INSTALACIÓN DEL EQUIPO

- Instale su chapa en un área muy aireada, de modo que se eliminen los gases provenientes de la combustión;
- deje un espacio de por lo menos 15cm entorno del equipamiento;
- no haga la instalación próxima a materiales combustibles, no use ni guarde productos inflamables cerca del equipamiento;
- partes metálicas son conductoras de calor, por lo tanto, antes de iniciar cualquier mantenimiento observe si el equipamiento está completamente frío;
- antes de utilizar o equipamento retirar una Película de PVC que esta protegendo Aço inox;
- verificar se la voltagem da Rede Eléctrica es la misma del equipamiento.

3.1 RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

- Nunca utilice cables alargadores ni adaptadores para conectar el equipo;



Cable de tierra

El cable de tierra deve ser intalado.

Si no hay conexión tierra en su red electrica, preguntar a un especialista para realizar la instalación.

**Cabo terra disponível apenas para equipamentos distribuídos fora do território nacional.*

3.2 DISJUNTOR

Es importante tener un disjuntor instalado en su red electrica como se sugiere en la tabla siguiente. Es necesario contratar a un electricista profesional, cualificado y su confianza para hacer el cableado.

Voltaje	Disjuntor	Sección del conductor
220 V MONO	20A	2,5mm²
127 V MONO	32A	4,0mm²

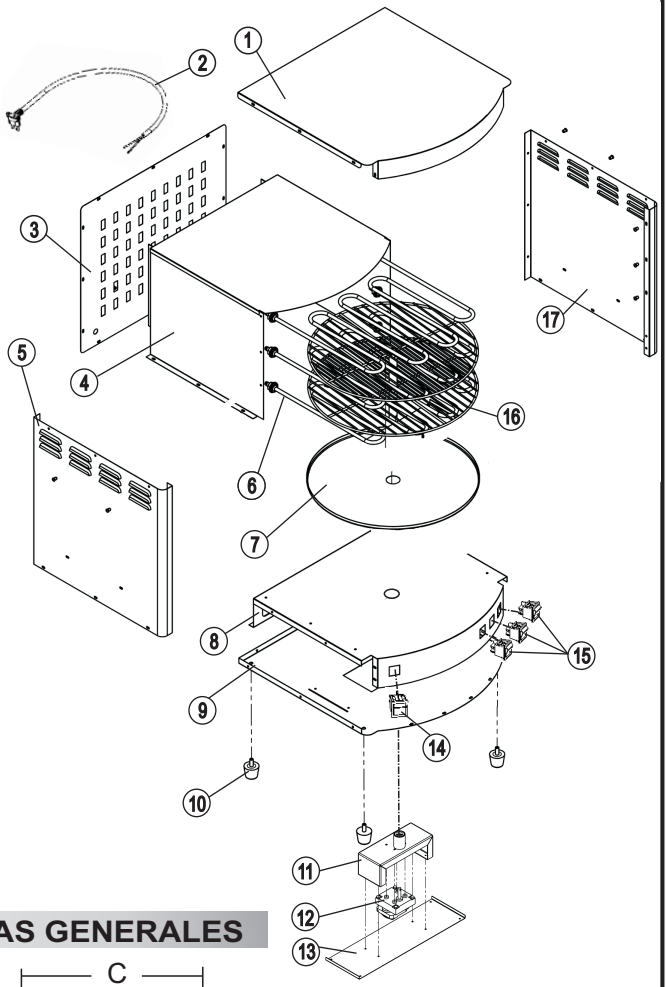
Disjuntores según la norma NBR NM 60898.

Sección del Conducto según la norma NBR 5410

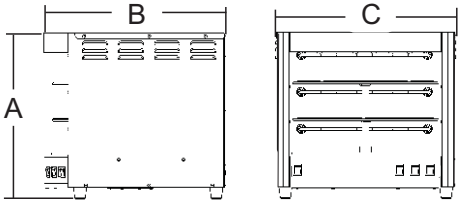
4. DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

Item	Descricção	Códigos
		EGE03 220V
1	Conj.Superior	15814
2	Cable eléctrico	14444
3	Cierre	16163
4	Conj. Tubo Int	15810
5	Lateral Izquierdo	15816
6	# Resistencia	15811
7	Bandeja	16164
8	Conjunto Inferior	15815
9	Cierre Inf	16160
10	Pie de goma	12038
11	Conj. Sop. Motor	16158
12	Motor	16166
13	Base Sop Motor	16383
14	Interruptor Unipolar	10321
15	Interruptor Bipolar	10320
16	Parrilla	16161
17	Lateral Derecho	15805

Resistencia 127V 16371



5. CARACTERÍSTICAS GENERALES



Modelo	Dimensiones Int (AxBxC) mm	Dimensiones Ext (AxBxC) mm	Peso	Potência instalada	Consumo médio
EGE-03	308x435x425	457x503x491	15,1 Kg	3300 W	3,3 kWh

6. INSTRUCCIONES DE USO

1) Antes de usar el producto, retire la capa protectora de PVC de acero inoxidable;
2) conectar el enchufe en la toma de asegurarse de que la tensión de su equipo es la misma que la red de energía eléctrica;
3) conectar las tres resistencias durante 15 minutos para precalentar el equipo;
4) coloque los alimentos en la parrilla y después de activar el interruptor azul para iniciar el movimiento de rotación;
5) las resistencias se puede aciendero apagar según sea necesario. Como se ilustra, cada interruptor tiene un interruptor independiente;
6) para quitar la comida apagar el interruptor azul.

7. SUGERENCIAS DE USO Y RECETAS

El EGE03 horno rotativo se puede utilizar para calentar varios tipos de alimentos, tales como: bruschetas y risoles, empanadas, croquetas, pan de queso, etc.

Consulte las tablas para obtener sugerencias sobre los alimentos y los tiempos:

Alimentos já cocidos	Tiempo para calentar
Pizza pequeña	2
Brusqueta	4
Risoles pequeño	4
Pan de queso	3
Pastel grande	3 a 4
Pastel laminación	5
Croissant grande	4

Alimento para cocción	Tiempo para cocció
Pizza pequeña congelada	5
Pan para secar	5

7.1 RECETAS PARA BRUSCHETAS

Las brusquetas se puede hacer con varios tipos de pan, con pan francés, pan de molde, pan coloniales y otros. Siga estos pasos para hacer las brusquetas:
1) Seleccione una rebanada de pan y acalente 3 minutos;
2) poner el aceite de oliva en la rebanada de pan y después la salsa de tomate;
3) seleccionar ingredientes de su elección para montar el brusqueta;
4) después poner la brusqueta en el horno durante 5 minutos y servir inmediatamente.

Sugerencias de ingredientes:

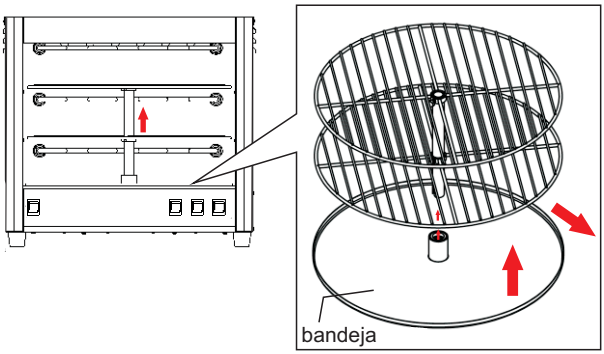
Brusqueta de Atún
- atún rallado
- queso mozzarella rallado
- alcaparras
- orégano

Brusqueta de Jamón
- jamón picado
- queso mozzarella rallado
- orégano

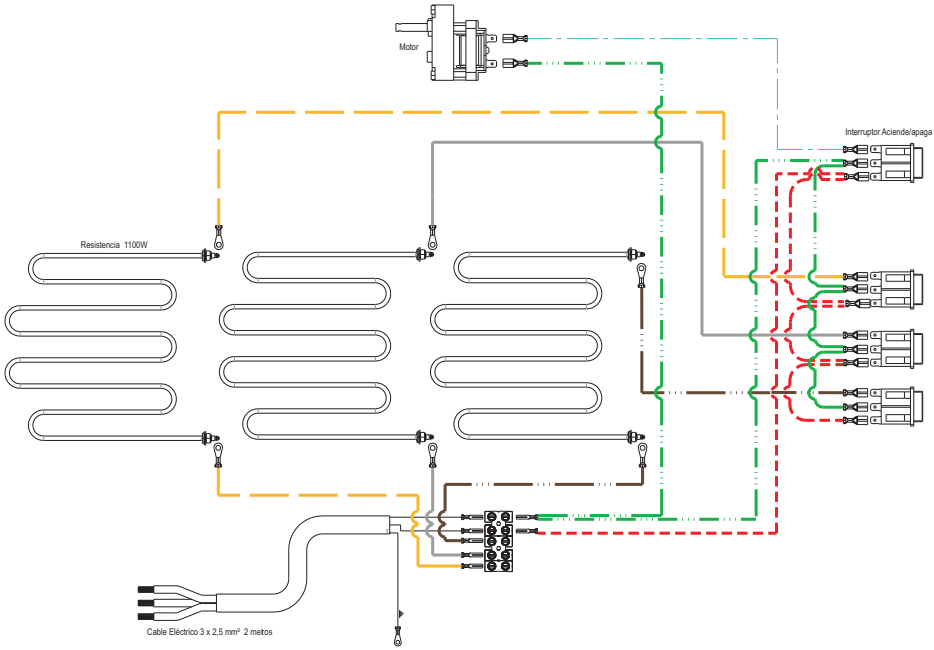
Brusqueta de Tocino
- tocino
- queso mozzarella rallado
- orégano

8. LIMPIEZA

1) Antes de iniciar la limpieza se debe apagar el equipo y quitar el cable de alimentación;
2) esperar que el equipo se enfríe;
3) retire la bandeja de la máquina (como ilustración) para eliminar los residuos de comida;
4) nunca use el exceso de agua directamente en el producto para no dañar el equipo;
5) utilize apenas panõ húmedo con agua e jabón neutro;
6) no utilice objetos afilados para limpiar el producto o abrasivos, como esponjas de lana de acero y fibroso.



9. ESQUEMA ELÉCTRICO



*Para cambiar la tensión debe ser cambiado las resistencias:
110V - Resistencia 110V código 16371
220V - Resistencia 220V código 15811

TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momiento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de se utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía GASTROMAQ no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte do apropriado, instalaciones no apropriadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Tecnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ .

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Tecnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m³ o con un peso superior a los 94Kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Tecnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuário, incluso dentro del periodo de la garantía.

5) La garantía estabelecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. la fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Tecnica autorizada GASTROMAQ. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propria fabrica.

7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía GASTROMAQ piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del moledor de carne y del preparador de alimientos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubrificaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del proprietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validad de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto

Agosto 2012

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 2101 3400
www.gastromaq.com.br - gastromaq@gastromaq.com.br

Gastromaq Indústria de Equipamentos para Aliementação Ltda.

Estrada Monte Bérico, 325 - Cx. Postal 8141 - CEP. 95034-970 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0002-20